



**Il Formaggio a
5 stelle**



Home	Azienda	Prodotti	Qualita'	Contatti
----------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Cerca nel Web

Cerca



L'Azienda



La Sardaformaggi spa è stata creata nel 1963 sotto forma di società di fatto, composta da tre fratelli e un cugino, trasformata >>

I Nostri Prodotti

Vasto assortimento di formaggi e ricotte. Nel nostro sito trovate tutte le informazioni riguardanti i singoli prodotti. Scegli tra le schede merceologiche



La Qualità

Gli interventi degli ultimi anni hanno condotto ad un graduale miglioramento degli aspetti strutturali e gestionali della Sardaformaggi.>>



Distribuzione

L'organizzazione logistica ci permette di avere una distribuzione capillare in tutta Italia. La consegna avviene tramite moderni mezzi permettendo la conservazione dei prodotti.



Grazziola



Formaggio pecorino di origine protetta dalla pasta tenera e dolce, di colore bianco o leggermente paglierino. Tipico da tavola.

Sole di sardegna



Formaggio pecorino dalla pasta tenera e dolce, di colore bianco o leggermente paglierino. Tipico da tavola.

Galluradoro



Formaggio pecorino a Denominazione di Origine Protetta, dalla pasta compatta e di sapore gradevolmente piccante. Tipico da tavola e da grattugia.

Gran Pastore



Formaggio pecorino di alta qualità prodotto in quantità limitata. Tipico da tavola e da grattugia.

Moro di sardegna



Formaggio pecorino dalla pasta bianca o leggermente paglierina, con frattura a scaglie, dal sapore intenso. Tipico da tavola.